

Deckblatt

| | |
|---------------------------------|---------------------|
| Vorname: | Max |
| Nachname: | Mustermann |
| Adresse: | |
| Ausbildungsberuf: | Systemgastronom,-in |
| Fachrichtung/Schwerpunkt: | |
| Ausbildungsbetrieb: | |
| Verantwortliche/r Ausbilder/in: | |
| Beginn der Ausbildung: | 01.08.2017 |
| Ende der Ausbildung: | 31.07.2021 |

Hinweise:

1. Der ordnungsgemäß geführte Ausbildungsnachweis ist Zulassungsvoraussetzung zur Abschlussprüfung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 2 BBiG.
2. Für das Anfertigen des Ausbildungsnachweises gelten folgende Anforderungen:
 - Der Ausbildungsnachweis ist täglich in möglichst einfacher Form (stichwortartige Angaben, ggf. Loseblattsystem, schriftlich oder elektronisch) von Auszubildenden selbständig zu führen sowie abzuzeichnen.
 - Jedes Blatt des Ausbildungsnachweises ist mit dem Namen des/der Auszubildenden, dem Ausbildungsjahr und dem Berichtszeitraum zu versehen.
 - Der Ausbildungsnachweis muss mindestens stichwortartig den Inhalt der betrieblichen Ausbildung wiedergeben. Dabei sind betriebliche Tätigkeiten einerseits sowie Unterweisungen, betrieblicher Unterricht und sonstige Schulungen andererseits zu dokumentieren.
 - In den Ausbildungsnachweis müssen darüber hinaus die Themen des Berufsschulunterrichts aufgenommen werden.
 - Die zeitliche Dauer der einzelnen Tätigkeiten sollte aus dem Ausbildungsnachweis hervorgehen.
3. Ausbildende oder Ausbilder/innen prüfen die Eintragungen in den Ausbildungsnachweisen mindestens monatlich (§ 14 Abs. 1 Nr. 4 BBiG). Sie bestätigen die Richtigkeit und Vollständigkeit der Eintragungen mit Datum und Unterschrift. Elektronisch erstellte Nachweise sind dazu monatlich auszudrucken oder es ist durch eine elektronische Signatur sicherzustellen, dass die Nachweise in den vorgegebenen Zeitabständen erstellt und abgezeichnet wurden. Sie tragen dafür Sorge, dass bei minderjährigen Auszubildenden ein/e gesetzliche/r Vertreter/in in angemessenen Zeitabständen von den Ausbildungsnachweisen Kenntnis erhält und diese unterschriftlich bestätigt.
4. Bei Bedarf können weitere an der Ausbildung Beteiligte, z. B. die Berufsschule, vom Ausbildungsnachweis Kenntnis nehmen und dies unterschriftlich bestätigen.

| | | | |
|------------------------------|-----------------|-----------------------------|------------|
| Name des/der Auszubildenden: | Mustermann, Max | | |
| Ausbildungsjahr: | 1 | Ggf. ausbildende Abteilung: | |
| Ausbildungswoche vom: | 01.08.2017 | bis: | 06.08.2017 |

| Betriebliche Tätigkeiten | Stunden |
|---|---------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Gästen Plätze zugewiesen • • Bestellungen aufgenommen • Zapfanlagen und Küchengeräte überprüft • Gäste beraten • Reibungslose Arbeitsabläufe im Bereich Verwaltung sichergestellt • Reibungslose Arbeitsabläufe in Bereichen Gebäudereinigung und Wäscherei sichergestellt • Kongresse organisiert | |
| Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen | Stunden |
| Gelernt, wie man Speisen der Produktpalette zubereitet. | |
| Themen des Berufsschulunterrichts | Stunden |
| BUV: KUE: Ernährungsphysiologische Kenntnisse zu ausgewählten Rohstoffen MAG: Kaufvertrag MAR: | |

Durch die nachfolgende Unterschrift wird die Richtigkeit und Vollständigkeit der obigen Angaben bestätigt.

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Auszubildende/r
oder Ausbilder/in

| | | | |
|------------------------------|-----------------|-----------------------------|------------|
| Name des/der Auszubildenden: | Mustermann, Max | | |
| Ausbildungsjahr: | 1 | Ggf. ausbildende Abteilung: | |
| Ausbildungswoche vom: | 07.08.2017 | bis: | 13.08.2017 |

| Betriebliche Tätigkeiten | Stunden |
|--|---------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsabläufe in Lagerhaltung geplant • Personaleinsatz geplant • Einkauf organisiert • Arbeitsabläufe in der Küche organisiert • Hinweis Aktuelle Angebote vor Gaststätte platziert • Mitarbeiterbeschaffung und -betreuung begleitet • Einhaltung der Hygiene und Sicherheitsvorschriften sichergestellt • Gäste beraten | |
| Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen | Stunden |
| Gelernt, wie man den Getränkeservice leitet. | |
| Themen des Berufsschulunterrichts | Stunden |
| BUV: KUE: Technologische Kenntnisse MAG: Warenbestandskontrolle MAR: | |

Durch die nachfolgende Unterschrift wird die Richtigkeit und Vollständigkeit der obigen Angaben bestätigt.

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Auszubildende/r
oder Ausbilder/in

| | | | |
|------------------------------|-----------------|-----------------------------|------------|
| Name des/der Auszubildenden: | Mustermann, Max | | |
| Ausbildungsjahr: | 1 | Ggf. ausbildende Abteilung: | |
| Ausbildungswoche vom: | 14.08.2017 | bis: | 20.08.2017 |

| Betriebliche Tätigkeiten | Stunden |
|---|---------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Verkauf geplant und organisiert • Gäste bedient und betreut • • Serviceverhalten des Personals anhand der vorgegebenen Standards überprüft • Beratungs- und Verkaufsgespräche geplant, durchgeführt und nachbereitet • Bei Personalplanung geholfen • Auf die strikte Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsvorschriften geachtet • Gäste beraten | |
| Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen | Stunden |
| Gelernt, wie man unternehmenseigene Convenience-Produkte weiterverarbeitet. | |
| Themen des Berufsschulunterrichts | Stunden |
| BUV: KUE: Arbeitssicherheit MAG: Lagerkennzahlen MAR: | |

Durch die nachfolgende Unterschrift wird die Richtigkeit und Vollständigkeit der obigen Angaben bestätigt.

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Auszubildende/r
oder Ausbilder/in

| | | | |
|------------------------------|-----------------|-----------------------------|------------|
| Name des/der Auszubildenden: | Mustermann, Max | | |
| Ausbildungsjahr: | 1 | Ggf. ausbildende Abteilung: | |
| Ausbildungswoche vom: | 21.08.2017 | bis: | 27.08.2017 |

| Betriebliche Tätigkeiten | Stunden |
|---|---------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Halbfertig- und Fertigprodukte eingekauft • Gästen Plätze zugewiesen • Arbeitsabläufe in der Küche organisiert • Gäste beraten • Bereitstellung und Funktionsfähigkeit der technischen Arbeitsmittel sichergestellt • Neue Waren angenommen • Kostenkontrollen durchgeführt • Geschirr gespült | |
| Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen | Stunden |
| Gelernt, wie man Endprodukte aufbereitet. | |
| Themen des Berufsschulunterrichts | Stunden |
| BUV: KUE: Ernährungsphysiologische Kenntnisse zu ausgewählten Rohstoffen MAG: Warenausgabe MAR: | |

Durch die nachfolgende Unterschrift wird die Richtigkeit und Vollständigkeit der obigen Angaben bestätigt.

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Auszubildende/r
oder Ausbilder/in